



## CHEF DE PARTIE

**Poste régulier sur horaire : 28 mai 2021 au 17 octobre 2021  
26 décembre 2021 au 26 mars 2022**

*Plus grand réseau de plein air au Québec, la Sépaq administre, exploite et met en valeur les lieux grandioses qui lui sont confiés par le gouvernement du Québec. Plus de 3 400 employés, passionnés de nature et ayant le désir d'offrir une expérience client hors du commun, œuvrent au sein de nos 46 établissements aux quatre coins de la province. Notre équipe vit au quotidien les valeurs de l'organisation : plaisir, inclusion, engagement, courage et excellence.*

*Le Gîte du Mont-Albert est situé dans un environnement enchanteur où la nature fréquente le confort. Seul établissement hôtelier du parc national de la Gaspésie, cette auberge 4 étoiles est réputée pour son hospitalité, sa fine cuisine et son décor unique.*

### FAIRE PARTIE DE L'ÉQUIPE SÉPAQ C'EST :

- Participer à la réalisation de notre mission et connecter les gens à la nature
- Déployer vos talents dans une équipe dynamique, où l'esprit de collaboration et le plaisir sont au rendez-vous
- Créer des souvenirs et faire vivre des moments privilégiés au cœur de territoires naturels et d'attrait exceptionnels
- Pouvoir travailler à la grandeur du Québec dans l'un de nos établissements au fil de votre carrière
- Profiter de la carte employé qui vous donne l'accès gratuit à tout le réseau en plus de plusieurs rabais sur nos produits et services allant jusqu'à 50 %
- Bénéficier de plusieurs autres avantages : uniforme fourni, programme de référencement, club social, régime de retraite à prestations déterminées, et plus encore !

### Vos responsabilités

Le chef de partie devra :

- Préparer, transformer, faire cuire les aliments;
- Diriger et assurer la coordination et la répartition du travail de son équipe et collaborer à leur formation;
- Effectuer le contrôle de la qualité;
- Réaliser l'inventaire et assurer la rotation et la conservation adéquate des denrées;
- Dresser les réquisitions de marchandises et de produits alimentaires;
- S'assurer de la réception des produits et vérifier les quantités et la qualité des produits livrés;
- Voir à la bonne utilisation de l'équipement et du matériel pour la préparation des repas.

Le chef de partie peut se voir confier d'autres attributions connexes.

### Prérequis

- Détenir un certificat de 5<sup>e</sup> secondaire avec spécialisation en cuisine professionnelle d'une institution reconnue ou une attestation d'études équivalente;
- Avoir trois (3) années d'expérience à titre de cuisinier classe 1 ayant permis au candidat d'acquérir les techniques de bases en cuisine et de connaître une variété de recettes.

### Spécifications

- Il s'agit **d'un poste régulier sur horaire** de la catégorie de personnel syndiqué;
- Période d'emploi :
  - 28 mai 2021 au 17 octobre 2021
  - 26 décembre 2021 au 26 mars 2022.
- Salaire : l'échelle salariale varie de 16,22 \$ à 22,44 \$ de l'heure en fonction des modalités prévues à la convention collective;
- Les autres conditions de travail applicables sont celles prévues à la convention collective en vigueur;
- Lieu de travail : Gîte du Mont-Albert.

## TRAVAILLER À LA SÉPAQ : DES MOMENTS UNIQUES DANS DES LIEUX UNIQUES !

Joignez-vous à notre équipe en posant votre candidature.

***Bienvenue aux retraités!***

**Les candidatures seront traitées en toute confidentialité** Nous remercions toutes les personnes qui poseront leur candidature, mais nous communiquerons seulement avec celles qui auront été retenues à la Sépaq souscrit au programme d'équité en matière d'emploi et encourage les femmes, les minorités visibles, les minorités ethniques, les autochtones et les personnes handicapées à présenter leur candidature.